

Pečená JABLÍČKA s javorovým sirupem



Provoní sychravý
podzimní den
ve vědomou chvíli
s těmi nejbližšími.

Zahřejí na duši a
určitě zachutnají
po společném pečení
s dětmi i Vám doma 😊

Potřebovat budeme:

- 4 jablíčka
- 2 hrsti ovesných vloček
- 1 hrst rozinek
- 1 lžička mleté skořice
- 2 lžíce sekaných mandlí
- 400ml javorového sirupu
- 4 lžičky másla

A můžeme se pustit do práce..

Nejprve rozkrojíme s pomocí rodičů jablíčka na půlky a vykrojíme jádřinec a stopku. Bubáka ale necháme, aby nevytekla náplň.

Lžičkou opatrně vydlabeme dužinu, aby z jablíček vznikly takové mističky.

Dužinu nakrájíme na malé kousky a dáme do misky, přidáme ovesné vločky,

rozinky a nasekané mandličky, koření a nakonec javorový sirup. Vydlabaná

jablíčka naplníme asi do $\frac{3}{4}$ a na každé položíme kousek másla. Jablíčka přendáme

do pekáčku s pečícím papírem a dáme je péct do trouby předehřáté na 200°C

na 20-30 minut. Upečená jablíčka ochutnáváme ještě teplá.

Javorový sirup

Z kanadských javorů rostoucích v Severní Americe se dá získat na jaře jejich navrtáním míza. Stromy se mohou dožít až 250 let, mizu produkují ve stáří 50 až 80 let. Surová míza obsahuje vodu, která se následně odpařuje, až vznikne sirup.